







MENUS FROIDS

Semaine 31	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTREE	salade de riz 	maquereaux à la moutarde	salade de choux-fleurs	melon	salade verte
VIANDE	merguez	rôti de porc froid, mayonnaise	pilon de poulet	pâté de campagne	œufs durs
ACCOMPAGNEMENT	salade verte	poireaux vinaigrette	salade piémontaise	macédoine	taboulé
FROMAGE	st paulin	tomme de savoie	babybel	petit suisse aux fruits	reblochon
DESSERT	fruit	crème dessert	fruit	brownie	fruits au sirop
Semaine 32	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREE	radis beurre	salade de tomates	tarte à la tomate et au chèvre	salade de haricots verts 	salade de mâche
VIANDE	rôti de bœuf froid, moutarde	rôti de veau froid	rôti de dindonneau cuit	jambon	œuf dur
ACCOMPAGNEMENT	salade d'ebly au jambon	cœurs de palmier, maïs	carottes râpées	salade de pommes de terre 	fonds d'artichauts
FROMAGE	tomme blanche	comté	fromage blanc 	camembert	st paulin
DESSERT	fruit cuit	yaourt aux fruits 	fruit	melon	tarte aux poires
Semaine 33	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTREE					
VIANDE					
ACCOMPAGNEMENT					
FROMAGE					
DESSERT					
Semaine 34	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
ENTREE					
VIANDE					
ACCOMPAGNEMENT					
FROMAGE					
DESSERT					
Semaine 35	LUNDI 30	MARDI 31			
ENTREE					
VIANDE					
ACCOMPAGNEMENT					
FROMAGE					
DESSERT					

 Produits d'origine Maurienne

 Produits d'origine Pays de Savoie

 Produits issus de l'agriculture biologique

Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Les plats confectionnés peuvent contenir les 14 allergènes suivants ou d'éventuelles traces : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleris, moutarde, sésame, sulfites, lupins, mollusques.